



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

« L'Homme et le vin » en Bourgogne L'univers des caves bourguignonnes séduit

Bourgogne, le 17 novembre 2019

Suite du premier opus intitulé « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan - l'Homme et la vigne », « L'Homme et le vin », court-métrage du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) a déjà été vu par plus de 60 000 personnes sur les réseaux sociaux en à peine 2 mois. Vivez, comme si vous y étiez, l'effervescence des vendanges, puis les minutieuses et discrètes vinifications, avant la mise en bouteille. En route pour suivre la grande épopée de la transformation du raisin en vin de Bourgogne !

Les vins de Bourgogne : tout un savoir-faire à partager

Coproduit par le BIVB et la société Bourgogne Live Production, « L'Homme et le vin » est le deuxième épisode du court-métrage « Vigneron en Bourgogne, un métier d'artisan ». Tourné entre septembre 2018 et mai 2019, dans 11 domaines et maisons, il met en lumière les gestes des vigneronnes de Bourgogne, tout au long du processus d'élaboration des vins. Chaque étape est expliquée, détaillée, illustrée. Une immersion dans les caves et cuveries de Bourgogne où l'on suit la transformation du raisin en vin, par le travail patient du vigneron. Quelques indications sur la dégustation concluent naturellement ce voyage initiatique.

A découvrir en 20 minutes, en français ou en anglais !



Le principe reste le même que pour « L'Homme et la vigne » : pas de voix off, mais des **informations pédagogiques mises en avant par des animations fixes ou en mouvement** (réalisation Ludovic Caillot, motion designer). Elles complètent la lecture de l'image par des explications précises sur les différents processus de conception du vin : **vendanges, vinifications élevage, élaboration des Crémant de Bourgogne, mise en bouteilles, dégustation.**

- ▶ Une frise chronologique pour situer l'action entre les vendanges et la mise en bouteilles
- ▶ Le nom de la tâche exécutée et des outils utilisés
- ▶ Les rôles et utilités de chaque opération
- ▶ Les éléments importants à retenir

Une présentation ludique et fluide qui favorise la compréhension de chaque étape.



Percez les secrets de fabrication des vins de Bourgogne



« **L'Homme et le vin** » met en scène le vigneron et le raisin à travers des gestes précis qui allient tradition et modernité.

Pressurage, débouillage, remontage, pigeage... tout devient plus clair pour le spectateur qui se sent acteur, tant l'immersion au milieu des rangs de vignes, cuveries, caves est réelle ! Il peut même voir les levures qui transforment le jus de raisin en vin !



Si le processus d'élaboration est maîtrisé depuis de longues années, chaque producteur « met sa patte » et le personnalise en fonction du vin qu'il souhaite créer, de la tradition familiale, des spécificités de ses parcelles, des caractéristiques du millésime...



**Pour découvrir le film,
rendez-vous sur le site du BIVB**

www.vins-bourgogne.fr

**ou sur la chaîne Youtube
Vins de Bourgogne BIVB**

Le film pour apprendre le monde du vin

Les deux volets du film couvrent, en un peu plus de 33 minutes, tout le processus de fabrication du vin, depuis le début du cycle végétatif de la vigne jusqu'à la dégustation. Réalisé en collaboration avec des professionnels (vignerons, techniciens), ce film clair et didactique, met en scène les pratiques les plus communes. A la fois accessible et utile, il s'adresse aussi bien aux amateurs curieux qu'aux personnes souhaitant en faire leur métier !

Contact :

Mathilde Paturaud - Attachée de presse France du BIVB

Tél. 03 80 25 06 96 - mathilde.paturaud@bivb.com

Retrouvez tous nos communiqués de presse et des milliers de photos libres de droit sur la salle de presse, [cliquez ici](#)

S'abonner aux alertes de la salle de presse : [cliquez ici](#).

SUIVEZ-NOUS

